# SAUVIGNON BLANC PETER ZEMMER

**Vitigno:** Sauvignon – Alto Adige DOC

**Provenienza:** cresce in tralci bassi su impianti a guyot ad un'altitudine di 450 m s.l.m. a Pochi di Salorno. La favorevole posizione del vigneto, la resa per ettaro molto bassa e l'escursione termica ideale fra giorno e notte sono i presupposti per portare ad una maturazione ideale queste uve.

**Resa:** 65 hl per ettaro

**Vinificazione:** i grappoli vengono riversati nel torchio pneumatico già schiacciati e diraspati. Le uve vengono fatte macerare a freddo per 8 – 10 ore prima della spremitura al fine di favorire un'accentuazione del profumo fruttato del vino. Esse vengono poi spremute con cura ed i depositi vengono lasciati decantare naturalmente. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio con lieviti puri a temperatura controllata di 19 °C.

**Caratteristiche organolettiche:** nobile vino bianco aromatico di gradevole acidità, sopporta bene l'invecchiamento e sviluppa un profumo intrigante ma equilibrato.

**Colore:** da verdognolo a giallo paglierino
**Profumo:** ortica, miele, peperone e sambuco
**Sapore:** ricco, armonico con un giusto equilibrio fra acidità persistente e profumo fruttato

**Abbinamenti:** antipasti, asparagi, pesce e verdure

**Temperatura di servizio:** 10 – 12 °C

**Tenuta all'invecchiamento:** 3 – 5 anni

**PETER ZEMMER Tenuta** | Strada del Vino 24 | 39040 Cortina s.s.d.v. (BZ) | Italia
Tel. +39 0471 817143 | info@peterzemmer.com | www.peterzemmer.com